

OMELETE DE FORNO DA RÔ

INGREDIENTES

10 ovos

350 g de carne moída, aproximadamente

2 abobrinhas

4 batatas graúdas

2 colheres de cheiro-verde bem picado

1 cebola grande bem picada

1 tempero para carne (opcional, pode ser substituído por tempero caseiro a gosto)

sal a gosto

5 fatias de presunto

5 fatias de queijo (eu usei mussarela)

MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída com a cebola, o cheiro-verde e o tempero de sua preferência, depois que ficar bem sequinho reserve.

Pique as abobrinhas e as batatas em pedaços (para as batatas, prefira pedaços mais finos para facilitar o cozimento).

Cozinhe-as com um fio de azeite e um pouco de sal.

Depois que estiverem bem moles, escorra o restante da água.

Junte a carne moída e os legumes.

Misture bem, fazendo com que as batatas fiquem bem amassadas.

Quebre os 10 ovos em uma tigela.

Despedace as fatias de presunto e queijo, de forma que fique bem solto, e então, misture com os ovos.

Coloque sal a gosto.

Após mexer bem a mistura dos ovos, acrescente à mistura a carne moída e legumes.

Agora é só colocar em uma travessa média, e polvilhar queijo ralado por cima, se quiser.

Deixe o forno preaquecido, e cozinhe a 160 - 220° C, por aproximadamente 25 minutos (o tempo de cozimento pode variar).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22984-omelete-de-forno-da-ro.html>